



Königsberger Klopse

Die einstmals deutsche Stadt Königsberg in Ostpreussen wurde nach dem 2. Weltkrieg unter dem Namen Kaliningrad der Sowjetunion zugeschlagen. Heute gehört die Stadt mit ihrem Umland zu Russland. Sie liegt in einer Enklave zwischen Polen und Litauen.

Die Klopse (Klöße) können aus Hackfleisch vom Rind, Schwein, Kalb oder einer Mischung dieser Fleischsorten zubereitet werden. Am gediegensten ist die Version mit Kalbfleisch, wobei die Kalbsbrust besonders gut geeignet ist, mit ihrem nicht zu knappen Fettanteil werden die Klopse bestimmt nicht trocken.

Das grobe Kalbsbrät wird mit Sardellen, Kapern, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie vermischt, ein Ei und eingeweichtes Altbrot sorgen für die Bindung der Hackfleischmasse. Gekart werden die Klopse in einer Bouillon

Angerichtet werden sie an einer mehlgebunden Sauce aus Sauerrahm, Kapern und etwas Zitronenabrieb. Dazu passen Salzkartoffeln ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

Klopse:

- 200g Kalbshackfleisch von der Brust
- 1/2 altbackenes Weggli
- 1 kleines Ei
- 1 kleine Zwiebel, ca. 30g
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Sardellenfilets
- 1/2 handvoll glattblättrige Petersilie
- 20g Kapern, fein
- 1-2El Paniermehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Bratbutter

3 Lorbeerblätter
8dl Hühnerbouillon

Sauce:

10g Mehl (1/2 El)
20g Tafelbutter
1,5dl Hühnerbouillon (vom Sud)
50g Sauerrrahm
20g Kapern
1Tl abgeriebene Zitronenschale (oder Zesten)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Weggli halbieren und ca. 10 Minuten in Wasser einlegen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Kapern unter kaltem Wasser kurz abspülen.

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Sardellenfilets und Kapern mit einer Gabel zerdrücken.

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in Bratbutter leicht andünsten, etwas auskühlen lassen und zum Hackfleisch geben. Eingeweichtes Weggli gut ausdrücken, zerzupfen und zugeben. Sardellen und Kapern zugeben, Ei aufschlagen und zugeben. Mit Salz (ca. 1/2 Tl), Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse von Hand gut verkneten, dabei soviel Paniermehl zugeben, dass sich Kugeln formen lassen. Eventuell mit Muskatnuss und Pfeffer nachwürzen. Hackfleischmasse 1/2 bis 1 Stunde ruhen lassen. Kräftiges Kneten sorgt für eine gute Bindung der Hackfleischmasse. Am Schluss sollte das Hackfleisch kaum mehr an den Händen kleben.

Bouillon mit den Lorbeerblättern aufkochen.

Hackfleischmasse mit nassen Händen zu knapp golfballgrossen Kugeln formen.

Bouillon mit den Lorbeerblättern aufkochen.

Butter in einem Pfännchen schmelzen, Mehl zugeben, verrühren und ca. 3 Minuten schäumen lassen. Bouillon zugeben und verrühren, ca. 12 Minuten leicht köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Derzeit Klopse in die leicht köchelnde Bouillon geben und 15 Minuten ziehen lassen.

Sauerrrahm und Zitronenabrieb zur Sauce geben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2-3 Minuten ziehen lassen.

Sauce auf einem heissen Teller zu einem Spiegel anrichten, Klopse mit einer Schaumkelle aus der Bouillon heben und darauflegen.

Bouillon absieben und für eine weitere Verwendung aufbewahren.







